

饮饌琐记

南鲢北鳊话千年

李心亮

爱研究鱼、爱吃鱼的老饕们凑在一处，或清茶一杯，或围炉煮酒，或湖边湖畔柳下舟中，聊起水族趣事，绕不开一对南北相映的绝配：江南长江里的鲢鱼，胶东渤海的火鳊鱼。一者生于千里烟波，一者长于狂风激浪。从先秦渔猎肇始，经唐宋风雅浸润，历明清盛景流转，悠悠走过千年时光，藏着数不尽的饮饌讲究、文人闲情与人间烟火。

银鳞细骨堪怜汝

先论形貌脾性，这一南一北两尾鱼，往一处比照，便是南北水土性情的极致反差，无半点雷同之处。

鲢鱼天生是江南水乡养出的娇客，一身皮囊生得极尽讨喜，通体银白胜雪，鳞片细密光洁，仿佛经月光反复打磨，触手滑润不扎手。鱼身修长得宜，不胖不瘦，游弋于浩渺江波之中，慢悠悠自带三分矜贵。老辈渔民常说，此鱼惜鳞如惜性命，一旦触网，绝不挣扎，安安静静等待处置，唯恐蹭落半片鳞甲，失了自身体面。这般脾性，比之古代闺阁娇女更添几分执拗，故又名“惜鳞鱼”。鲢鱼应时而至，每年暮春四月，顺江潮准时而来，时节一过便踪迹全无，故而得名“鲢”，千年如一日，守着与江南朦胧烟雨流水落花的无声约定，半分不曾延误。

再看鳊鱼，全然是渤海湾闯出来的莽汉。鳊鱼身板宽壮厚实，背脊微隆，鳞片虽亦泛青碧之光，却粗粝硬朗，满是大风浪雕琢的痕迹，少了委婉，多了粗犷。它从无半分娇气，不挑水域深浅，不拣水质清浊，深海浅滩随处可游，成群结队极易捕捞，皮实耐活，随遇而安。渤海沿岸渔民口中的“火鳊鱼”“白鳊鱼”，名字直白质朴，无半分虚饰，恰如其性的性子，踏实接地气，从不懂何为矜贵。

一个纤巧灵秀，娇而有骨，藏着江南文人的清雅风骨；一个壮硕粗豪，憨韧挺拔，带着北方市井的烟火底气。一柔一刚，一娇一朴，千年间隔千里山水相望，各守一方水土，各有活法，各存脾性，单是形貌姿态，便写尽了南北两地的性情根由。

墨客骚人引丹青

论及千年文墨中的际遇，鲢鱼与鳊鱼可谓天差地别，却都扎扎实实融进了岁月长卷，一个登风雅之巅，一个人烟火之深，共谱千年风雅史话。

鲢鱼向来是文人墨客的座上宾。自唐宋起，便令无数雅士魂牵梦绕，甘愿为之挥毫泼墨。白香山在《和微之春日投简阳明洞天》中写道：“鲢鱼新上市，莼菜嫩初生。”将

鲢鱼与莼菜相提并论，此二物由此遂成为江南绝味的象征。晚唐诗人陆龟蒙更是在《渔具诗》里描绘道：“网密鲢鱼美，刀鸣鳊缕飞。”刚从长江里捕捞上来的鲢鱼，鲜美异常，在快刀得意的鸣声中飞成缕缕细丝，一千多年前的珍馐美味呼之欲出。苏东坡堪称“人间第一老饕”，尝过鲢鱼鲜醇后，当即赋诗：“芽姜紫醋炙鲢鱼，雪碗擎来二尺余。”细品其中排场，嫩姜去腥、紫醋提鲜，文火慢炙，再以素白瓷碗盛放，一尺长鱼尽显珍馐姿态，大文豪毫不掩饰对这口鲜的偏爱，字字皆是吃得意满。北宋诗词大家梅尧臣对其更是偏爱有加，一句“四月鲢鱼跃浪花，渔舟出没浪为家”，将鲢鱼与江南春水、渔舟晚照相融。自此，鲢鱼不再只是果腹的鱼鲜，更成了江南春色的符号，化作风雅的代名词。

至明清两代，鲢鱼风光更盛，一跃成为皇家专属贡品。《本草纲目》亦特意记载其“肉细脂厚，味极腴美”，妥妥鱼中顶流，风光绵延数百年。江南渔民五更天便下江捕捞，鲜鱼出水后即刻以冰水养护，快马驿传、星夜兼程送往京城，一路换水不停，照料之精心，远超古时送荔枝的驿卒，只为让紫禁城中人尝一口江南最本真的江鲜。难怪清朝大词人陈维崧感叹：“好风休簸战旗红，早送鲢鱼如雪过江东。”文人墨客虽叹此举劳民伤财，却难抵口腹之欲，诗词题咏、画卷描摹数不胜数，也是人性两面的一种体现。

鳊鱼则全然不同，少有文人为之大书特书，亦无雅士铺张作传。它不入唐诗宋词的风雅，却藏于各地方志、渔家谣谚与市井杂记之中。《食疗本草》明载其“补虚劳，益脾胃”，是最接地气的滋补食材；古时渔家图、市井画里，船头晾晒、竹筐盛放、灶间炖煮的，十之八九皆是鳊鱼。它是码头工人的解馋硬菜，是渔家孩童的拌饭主菜，是寻常百姓家的家常滋味，无名不背书，无风雅加持，仅凭一口踏实的硬鲜，在烟火人间代代相传，比风花雪月的诗词，更具绵长的生命力。

渤海底层的渔民对鳊鱼的赞美则更显粗犷。唐代《渤海国风土记》收录了一首民间渔歌：“三月鳊鱼肥，浪里闪金辉；一网千帆竞，满舱带血归。”歌中的“带血归”并非夸张——听我村老辈打渔人说，鳊鱼碰网挣扎相当剧烈，但气性特大，离水即死，被渔网勒处，渗出鱼血鲜红，渔民认为这是“龙王爷赏赐的红运”。这种与鲢鱼碰网一动不动的差异，恰如李白笔下“吴姬压酒劝客尝”的柔美，与岑参“将军金甲夜不脱”的豪迈相似，一南一北，风格迥异。

搜寻诸多文献记载考古记录，渤

海火鳊鱼的身影还真是屡见不鲜。日本遣唐使留下的《渤海国贡物录》中，明确记载着“渤海郡岁贡赤脊火鳊鱼二百尾，以冰船递送”；上世纪九十年代，考古人员在洛阳含嘉仓遗址发现的陶罐里，检测出大量海水鱼脂痕迹。洛阳距离渤海，直线距离将近2000里，这些陶罐中的鱼脂，与火鳊鱼脂肪成分高度吻合，难不成常年流连东都洛阳的女皇武则天也是火鳊鱼的“发烧友”？唐末段成式志怪小说《酉阳杂俎》中有则趣闻：大唐天宝年间，范阳节度使安禄山为拉拢朝中权贵，以火鳊鱼贿赂之，为保鲜火鳊鱼，“取渤海水活养之，日行三百里，以遗神武左将军”，虽是小说家之言，亦可见其珍贵。据传，在台北的故宫博物院，藏有一幅署名明代四大家之一的沈石田的《双鱼图》，一尾鲢鱼，一尾鳊鱼，画得是栩栩如生，直欲破纸而出。两岸一家亲，双鱼和美，江山永固。

鲢鱼在笔墨风雅中风流千载，鳊鱼在市井烟火中安稳度日，一浓一淡，一雅一俗，皆在千年岁月里，留下了不可磨灭的印记，这便是真正的千年史话，有高处风雅，更有人间踏实。

脍炙天池鳞味绝

老饕谈鱼，终归绕不开“吃”字，鲢鱼与鳊鱼的食法，更是将南北饮食的精致与随性，展现得淋漓尽致，一个讲究到极致，一个朴实到心坎，千年传承的吃法，半分错漏不得。

先讲讲书上读到的几则趣闻。北宋《东京梦华录》记载开封夜市有“假鲢鱼”出售，用黄河鲤鱼抹猪油蒸制而成，我个人觉得，不是十分令人信服。鲢鱼细瘦苗条，鳊鱼粗壮丰厚，在外观上就不像，所以，有时候真是“尽信书则不如无书”。南宋林洪的《山家清供》记载了一道“雪霞羹”——将鲢鱼鳞与芙蓉花同蒸，取其“银鳞映红霞”的意境。书中强调：“鲢鱼之美在鳞，去鳞则味减半。”这种吃法极尽风雅，直到现在，在日本顶级料理中的“鳞烧”技艺，就是脱胎于“雪霞羹”。

同时期的中国北方，《辽史·礼志》记载有契丹贵族的“头鱼宴”。每年春冰初解时，辽主会率群臣凿冰捕鱼，若得火鳊鱼，则视为大吉之兆。当夜，以整鱼炭烤，配烈酒豪饮。辽墓壁画中常见侍者捧鱼而献的场景，火鳊鱼被置于银盘，鱼身涂抹野韭与盐，象征“游牧与渔猎并重”的契丹传统。我觉得，火鳊鱼甚至是契丹族图腾的一部分。

现今鲢鱼的食法，老饕圈中有一条千年铁律：清蒸鲢鱼，绝不去鳞。鲢鱼的精华，尽数藏于鳞下薄脂，刮

去鳞片，便失了大半鲜醇，再精妙的技法也难补救。正宗古法清蒸鲢鱼，工序考究至极：鲜鱼处理干净，鱼腹中塞入笋片、香菇、金华火腿，鱼身以猪油包裹，锁鲜留汁，淋上陈年花雕与甜酒酿，铺姜片葱段去腥增香，上锅文火慢蒸，火候分毫必较，蒸久则肉老发柴，蒸短则腥气未散。

蒸成的鲢鱼，鳞片微卷透亮，浸着淡淡油光，鱼肉嫩如凝脂，筷子轻夹即碎，入口绵密化渣，脂香、酒香、火腿香层层交融，鲜而清透，肥而不腻，用汤汁拌饭，鲜得人唇齿留香。明清之时，宫廷御宴、文人雅集、江神祭祀，清蒸鲢鱼皆是头牌珍馐，它是宴席排面，是时节鲜味，更是江南饮食精致美学的极致体现，一口入喉，品的是鱼鲜，更是千年饮食文脉的讲究。

再论鳊鱼的食法，全然是随性实在的路子，无繁文缛节，只求适口暖心，是北方沿海人家刻入骨髓的味道。最经典的莫过于盐腌鳊鱼：鲜活鳊鱼以粗盐里外抹匀，入缸腌制数日，取出风干成鱼干，可存半载有余，蒸制后咸香醇厚，配粥下饭皆是绝配。俺姥娘活着的话，今年107岁。我小时候，经常听她念叨，俺姥爷打的大火鳊鱼，一条五六斤重，鱼肉有两个手背厚。腌成的火鳊鱼鲞，有个浑名，浑名挺长，叫“吃饼子吃饽饽没有够”。我问姥娘什么意思？姥娘说，火鳊鱼鲞太下饭了，就着别的菜，本来吃两个饼子就饱了，就着火鳊鱼鲞，得吃四个！

渤海边上的人家，还有很多接地气的火鳊鱼吃法。炭火烤鳊鱼，鲜鱼处理后撒少许细盐，架于炭火慢烤，鱼油滋滋渗出，香气飘远，外皮微焦酥脆，内里肉质紧实，咸香裹挟海味，下酒最是相宜。若喜鲜食，便做火鳊鱼炖豆腐，鱼身煎至微黄，加清水慢炖，汤汁煮得乳白浓稠，豆腐吸满鱼鲜，暖身养胃，一碗下肚，通体舒泰。旧时渔家祭祀海神，一猪头，一公鸡，一条火鳊鱼，火鳊鱼必不可少，绝不可以用什么别的鱼替代。以至于蓬莱、龙口、长岛，莱州都知道这句歇后语：“少了火鳊鱼——不烧纸了。”（烧纸：指祭祀仪式）

一个是千年风雅，刀工、火候、配料分毫考究；一个是人间烟火，随性、朴实、顺口便为至味。一精一朴，一贵一平，将中国人的饮食智慧，尽数藏于两尾鱼中，这便是饮饌里的千年传承，有精致，有踏实，有滋有味。

聊罢千年风光，终归要直面今世光景，这对千里对望的鱼鲜，走过千年风雨，终究抵不过世事变迁，从昔日寻常或名贵，现今都成了世间稀客，恰似天上双子座，曾各自闪耀，今并肩而立，徒留几许唏嘘。